



Deegkussentjes met tonijn en kaas

maïssalade en chimichurri



ca. 35min



2 personen

Vandaag laten we ons inspireren door Midden- en Zuid-Amerika en maken krokante bladerdeegkussentjes met een zalige vulling van tonijn, kaas, ui en cajunkruiden. Erbij maak je een frisse maïssalade met tomaat en een chimichurri-dressing. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 blik maïs
- 1 blikje tonijn in pekel ⁴
- 1 rode ui
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 10g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- knoflookpers
- bakkwast
- zeef

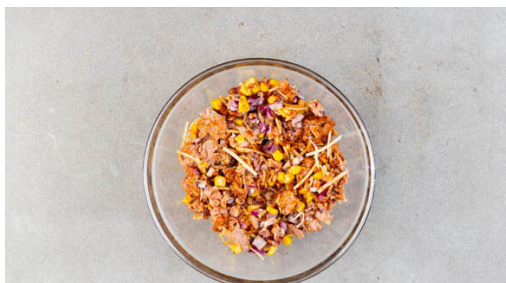
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1038kcal, vet 65.0g, koolhydraten 72.2g, eiwit 35.3g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Laat de **maïs** uitlekken in een zeef. Giet de **tonijn** apart af. Pel en halveer de **ui** en snipper fijn. Meng de **ui**, **¼ van de maïs**, de **tonijn**, de **helft van de kaas**, **¾ van de kruidenmix** en 1el olijfolie. Proef en breng op smaak met peper en zout. Prak de **tonijn** evt. grof met een vork.



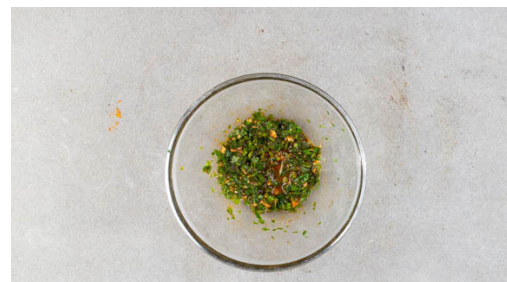
4. Deegkussentjes bakken

Snijd voorzichtig een kruis in het midden van **elk deegkussentje**. Bestrijk ze nu gelijkmatig met het losgeklopte ei en bak 13-15 in de oven tot het **deeg** goudbruin is en licht krokant aan de randen.



2. Ei voorbereiden

Kluts met een vork 1 ei met een snuf zout.



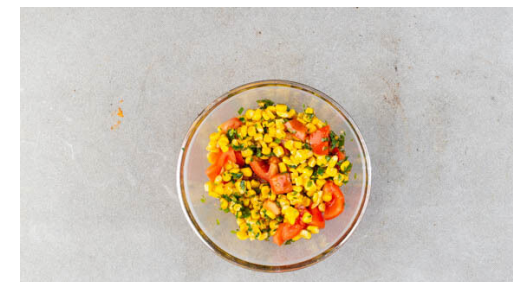
5. Chimichurri maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pel de **knoflook** en pers heel fijn. Meng de **peterselie** en **knoflook** met 1el olijfolie, 1el azijn en de **rest van de kruidenmix**. Proef en breng de **chimichurri** op smaak met peper en zout.



3. Bladerdeeg vullen

Rol het **bladerdeeg met bakpapier** uit en snijd in 4 gelijke rechthoeken. Verdeel de **vulling** over **2 deegrechthoeken** en laat rondom een smalle rand vrij. Bedek met de **resterende 2 deegrechthoeken** en druk de randen licht aan.



6. Salade maken

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in heel kleine blokjes. Meng de **rest van de maïs** en de **tomaat** met de **chimichurri** en serveer de **maïssalade** met de **deegkussentjes**.